



## Nom établissement

Déjeuners du **lundi 13 janvier** au **vendredi 17 janvier 2025**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011  
\* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements\*

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Carottes râpées		Salade de haricots blancs		Poireaux vinaigrette		Râpé de chou rouge à la crème		Tarte au fromage	
	Salade verte emmental		Champignons à la grecque		Chou chinois		Endives aux noix		Mâche et betteraves	
	Quiche lorraine		Potimarron cru râpé				Salade de haricots verts		Chou blanc vinaigrette	
Plats principaux	Escalope viennoise		Fricassée de poisson à l'oseille		Porc Caramel		Lasagnes légumes et fromage (plat complet)		Émincé de bœuf en carbonnade	
	Poisson du jour		Tajine de Poulet		Pain de poisson		Filet de poisson sauce marinière		Poisson du jour	
Garnitures	Riz		Epinards		Polenta		(plat complet)		Gratin de courge	
	Poêlée de chou romanesco		Semoule		Blettes au jus		Poêlées de légumes		Ble	
Produits laitiers	St Nectaire laitier		Yaourt aromatisé		Yaourt aux fruits		Fournols		Yaourt aromatisé	
	Yaourt nature		Cantal jeune		Edam		Brie		Coulommiers	
	Emmental		Camembert		Yaourt nature		Fromage blanc		Raclette	
	Bleu		Chèvre		Fromage fondu		St Paulin		Yaourt nature	
Desserts	Compote pomme abricot sans sucre ajouté		Ananas		Banane chocolat		Crème dessert vanille		Salade de fruits frais	
	Quartiers de pomme au beurre		Fruit de saison		Fruit de saison		Gateau Maison		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Crème dessert		Cocktail de fruits au sirop léger		Fruit de saison		Semoule au lait	
	Fromage blanc crème de marron		Entremet				Compote pomme fraise		Entremets chocolat	



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN